Vogelsnacks maken

Help vogels de winter door en maak lekkere snacks voor ze. Ga aan de slag met de snack-dennenappels of maak vogeltaartjes.

Wat heb je nodig:

Dennenappels
Stukjes touw
Borstel
vogelzaad
1 of 2 frituurvet blokken
lepel, krant en bakje(s)
Klein pannetje

Werkwijze:

Laat de dennenappels binnen drogen.

Borstel het zand van de dennenappels. Dan plakt straks het vet beter.

Knoop touwtjes aan de dennenappels om ze later op te kunnen hangen. Ook kan je ze zo straks makkelijker in het vet laten zakken.

Zet een bakje met vogelzaad klaar, doe er wat extra fijngehakte pinda's (zonder zout) bij. Dat vinden de vogels héérlijk.

Neem 1 of 2 blokken vast frituurvet. Kijk goed op de verpakking dat er géén zout in zit. (1 blok is 250 gram)

Doe het blok in een pannetje en zet dit op heel laag vuur. Het vet hoeft niet heet te worden, maar alleen te smelten. Je kan het blok in kleine stukjes snijden, dan smelt het sneller.

Je kan het vet helemaal laten smelten, maar als je niet wilt wachten…. Hoeft dat niet.

Laat een dennenappel aan het touwtje in de pan zakken zodra er genoeg vet gesmolten is (touwtje wel vast blijven houden) en schep er met de lepel goed vet overheen. Zorg dat het vet goed tussen de schubben komt.

Als het vet goed verdeeld is, laat je de dennenappel in het bakje met vogelzaad zakken. Met een lepel schep je het zaad royaal over de dennenappel. Wacht even en schud heel voorzichtig het zaad eraf dat niet blijft plakken.

Leg de dennenappel op een krant zodat het vet weer hard kan worden en het zaad goed blijft zitten.

Haal nu de andere dennenappels één voor één door het vet en het zaad. Wacht tot ook het vet van de laatste dennenappel weer hard is geworden.

Jevogelsnacks zijn klaar ombuiten te hangen. Hang ze in een boom of aaneen vogelhuisje.

<u>Heb je nog vet en zaad over? Maak dan lekkere vogeltaartjes</u>

Neem een leeg en schoon bakje.

Doe zaad met gehakte noten (zonder zout) in het bakje.

Giet voorzichtig het vet op de zaden.
Zorg dat de zaden helemaal bedekt zijn met het vet.

Heb je meer vet en zaad over, maak dan nog een paar taartjes.

Zet het bakje een half uurtje weg, totdat je ziet dat het vet minder doorzichtig wordt. Het begint nu te stollen. Nu kan je de bovenkant versieren met hele noten, bessen, rozijnen of stukjes appel.

Laat de vogeltaartjes staan tot de volgende dag. Dan is het vet goed hard geworden en weer net zo wit als toen je begon met de dennenappel vogelsnacks.
Nu kan je de taartjes uit de bakjes halen. Doe een laagje warm water in een grotere bak en dompel daar héél even de onderkant van de bakjes in. Zo haal je de taartjes makkelijk uit de vorm.

Zet de taartjes buiten neer, op b.v. de tuintafel of in een voederhuisje.